

Côtes du Rhône

Tradition Blanc - Pouch de 3L



Assemblage

Cuvée à base de Clairette, Viognier et Grenache blanc, trois cépages typiques de la vallée du Rhône.



Terroir

Ce vin est élaboré à partir vignes cultivés sur de deux types de sols différents : loessiques ou sablonneux. Le rendement maximum de l'appellation est de 54hl/ha.



Vinification

Pressurage direct, débourbage et fermentation à basse température (16°C) pendant une dizaine de jours. Remise en suspension des lies fines quotidienne pour la rondeur. Elevage en cuve.



Dégustation

- Robe : pâle reflet vert
- Nez : intense, fruits blancs : poire pêche blanche, légèrement agrumes. Notes minérales
- Bouche : explosion aromatique : pêche, agrumes, beaucoup de gras et d'onctuosité. Finale longue et ample



Accords mets/vins

Agréable en accompagnement de tagliatelles de légumes au citron.



Température de dégustation : 8-10 °C.



Evolution

Ce vin est à déguster dans sa jeunesse.